Rødmende jordbærkake



Ingredienser

2 egg
150 g sukker
3/4 dl melk
25 g smør
150 g hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll og pynt:
3 ss jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte
1 dl melis
1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn melk og smeltet smør. Sikt i mel og bakepulver til slutt, og bland til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra fomen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i to bunner.

Pisk kremfløten til krem. Hold av ca 1/3 til å ha oppå kaken.

Spar de peneste jordbærene til pynt (ca halvparten). Mos resten med en gaffel sammen med melis. La saften fra jordbærene renne av og bruk den til å dynke

innsiden av kaken. Bland den avrente jordbærmosen med 2/3 av den piskede kremen.

Smør et lag jordbærsyltetøy over den nederste kakebunnen. Dekk med jordbærkremen. Ha over den andre kakebunnen. Smør krem på toppen av kaken og pynt med jordbær.

Tips

Hvis du synes det er litt for lite jordbærsmak på jordbærkremen kan du tilsette litt ekstra jordbærsyltetøy.

"Rødmende jordbærkake" blir ekstra god hvis den får stå og trekke i noen timer før servering!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodmende-jordbaerkake